

Arbejdsspørgsmål

1. Inden kapitel 3 læses, kan følgende opgaver løses

- Tal om, hvad I forstår ved ordet *autentisk*.
 - Hvordan relaterer I ordet til en autentisk smagsoplevelse?
 - Kender I et sted, hvor I vurderer, at man kan få en autentisk madoplevelse? Tyrkisk, indisk, kinesisk? Begrund.
 - Pararbejde: Drøft, hvad I ville lægge vægt på, hvis I skulle give en udlænding en autentisk smagsoplevelse, Hvordan skal restauranten se ud? Skal det overhovedet være i en restaurant?
 - Hvad skal der foregå udover maden? Lokale nyheder, turistvideoer eller lokal kunst?
 - Hvilke retter vil gøre det til en autentisk dansk smagsoplevelse?

2. Inden kapitel 3 læses, kan I se denne video

Se videoen <https://www.youtube.com/watch?v=bvKjTtl4vWU>

Videoen viser, hvordan man traditionelt spiser i Etiopien.

3. Læs kapitel 3

Læs nu teksten om autenticitet.

Afspil eventuelt Spotify-playlisten under læsningen. Lyt med her:

<https://tinyurl.com/aFRIKADELLEN3>

Playlisten er gratis for alle, der har adgang til Spotify. I kan også høre musikken selv under læsning eller andre øvelser. I kan også få noget ud af at læse om kunstneren og musikken på Spotify, hvis det har interesse. Fungerer læsningen bedst uden musik, så vent med musikken til det senere gruppearbejde.

4. Efter læsningen af kapitel 3

Diskutér i par:

- Hvordan ville restaurantgæster i Danmark forholde sig til råt kød, der hænger frit i restauranten? Ville det skræmme kunder væk, eller vil I tro, at det modsat ville gøre stedet mere spændende? Begrund.
- Har jeres opfattelse af begrebet *autenticitet* ændret sig?
- Lav en liste over ting, som I ville lægge vægt på, hvis I skulle lave en autentisk dansk restaurant i udlandet.
 - Hvordan skal restauranten se ud? Udsmykning, billeder, tekst, video, møbler osv.
 - Hvilke retter ville I servere?
 - Hvilke råvarer ville være særligt vigtige at have på menukortet?
 - Hvilke smage?
 - Hvordan skal maden serveres?
 - Begrund hvorfor jeres restaurant og menu vil være særlig autentisk. Overvej, ud fra pointer i teksten, om I overhovedet kan lave en autentisk restaurant.

Kom med begrundelser for de elementer, I har valgt. Hvilken følelse og smagsoplevelse, skal de give gæsterne?

5. Et eksperiment om nærvær og fællesskab

Etiopisk mad handler i høj grad om nærvær og fællesskab. Etiopiere spiser fra den samme tallerken, de stikker fingrene i det fælles fad og de giver tilmed hinanden en gursha, som det er høfligt at tage imod.

Tilbered et etiopisk måltid, som I skal spise sammen. Tag udgangspunkt i opskriften på injera, og vælg ét tilbehør – eller flere slags tilbehør. Når I skal indtage måltidet, skal I teste forskellige måder at spise på.

Lav en forventningsafstemning, inden I skal indtage måltidet. Hvad er jeres forventning til måltidet? Glæder I jer? Hvordan forventer I, at det smager? Sæt ord på forventninger til smag, aroma og mundfølelse.

I kan med fordel teste flere disse forskellige måder at indtage måltidet på:

- En gruppe kan spise hver for sig, alene uden kontakt med andre. Gerne med udsigt til væggen, så der er mindst mulig kontakt med andre.
- En gruppe kan spise sammen med hver sin tallerken.
- En gruppe kan spise af en fælles tallerkener. Her spises med fingrene. Giv gerne hinanden en gursha.
- I kan prøve at teste med eller uden etiopisk musik.
- I kan eksperimentere med forskellig borddækning.

Efter eksperimentet:

Vurder måltiderne ud fra *Rigtig god – god – ok – ikke så god – dårlig*. Og begrund jeres valg.

- Hvordan smagte maden?
- Hvor gerne ville du have prøvet de andre måder at spise på?
- Hvor sandsynligt tror du, det er, at smagen havde ændret sig i en anden gruppe?

Når måltidet er spist og vurderet, er det tid til at tale om smagsoplevelsen:

- Hvordan var oplevelserne? Beskriv de enkelte oplevelser. Var det sjovt, spændende, kedeligt, trist? Begrund.
- Sæt ord på smagene? Hvad smagte bedst?
 - Beskriv smag, aroma og tekstur.
- Hvordan var det at spise med fingrene?
- Fik nogen overskredet grænser? Hvordan var det?
- Hvis I selv kunne vælge, hvilken oplevelse ville I så gerne have haft - eller have igen? Tal om, hvordan de tror, at oplevelsen kunne have ændret deres smagsoplevelse?
- Tal generelt om, hvordan oplevelsen har været i forhold til smag, fingrene, hygiejne osv.
- Påvirkede jeres tanker omkring hygiejne smagsoplevelsen? Begrund.

6. Autenticitet

Diskutér i par:

- Har jeres forståelse af *autenticitet* ændret sig?
- Vil I ændre på nogle af overvejelserne for den fiktive restaurant, som I udtænkte i opgave 4?
- Vil I f.eks. vurdere, at den mad, som skulle serveres i jeres fiktive restaurant, ville blive mere eller mindre autentisk, hvis den skulle spises med fingrene? Hvorfor/hvorfor ikke?